alpina®
SWITZERLAND
Quality Home Appliances

EN SF-2510 WAFFLE MAKER — Instruction for use

NL SF-2510 WAFELIJZER — Gebruiksaanwijzing



SF-2510

EN: For your own safety read these instructions carefully before using the appliances.

NL: Leest u voor het eerste gebruik zorgzaam de gebruiksaanwijzing door.

ENGLISH

Dear Customer,

Thank you for choosing Alpina home appliance. You have chosen the best appliances that offer 2 years/24months warranty and years of service. We stand for quality, dependability and friendship forever. We hope you will choose Alpina again and make ALPINA your first choice in home appliances.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions carefully.
2. This appliance may only be connected to the same main voltage as shown on the rating plate.
3. To protect against risk of electrical shock, do not immerse or rinse housing, cord or plug in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
5. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
6. Do not contact any moving parts while the appliance is operating.
7. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its authorized service agent or a similarly qualified person in order to avoid hazard & damage to the unit.
8. The use of attachment or accessories which are not supplied with the appliance are not recommended. This could result in electrical shock or injury or permanent damage to the appliance.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surface.
10. Do not use the appliance for other than intended household use.
11. Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts, which move in use.
12. The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance is for household use and may be plugged into any AC electrical outlet (ordinary household current). Do not use any other electrical outlet.

KNOW YOUR WAFFLE MAKER

1. Durable non-stick cook plates for wipe clean convenience.
2. Temperature control dial for light and soft waffles or dark and crisp waffles (setting 1 min. to 10 max.).
3. Cooking plates are precision engineered to cook waffles that are light textured on the inside and crisp on the outside.
4. 1000 Watts of power cooks waffles in less than 3 min.
5. "Ready to cook” thermostat light turns off to indicate that the waffle maker has reached cooking temperature.
6. Thermostatically controlled cooking plates for even heat and browning.
7. Heat proof phenolic handles.
8. Non-skid rubber feet for stability during use.
9. Cord wrap around base for easy storage.

OPERATING YOUR WAFFLE MAKER

1. Check that the plates are clean and free of dust. When using for the first time we suggest to wipe the plates with a clean damp cloth.
2. Before using your waffle maker for the first time, it is necessary to lightly coat the plates with butter, margarine or a little canola oil.
3. Fit the plug into a 220-240 volt power outlet and switch "on” at the power point. The thermostat light will illuminate.

4. Allow the waffle maker to preheat on setting no.10 (max.) until the ready to cook light switches off in approximately 5 min. (upper lid must be closed). Next turn the temperature control dial anti clockwise to the desired setting. The indicator light will illuminate. When making your first waffle we suggest you use setting 6.
   - For a dark crisp waffle turn dial clockwise, and select a setting between 8 and 10.
   - For a lighter softer waffle turn the dial anti clockwise, and select a setting between 2 and 6.
5. Open the lid and place approximately half a cup of butter onto the middle of the lower waffle plate and spread batter evenly over the plate with a spatula. Be careful not overfill as this will cause the mixture to overflow over the sides of the unit.
6. Lower the lid and hold the two handles. Allow the waffle to cook for 2 1/2 to 3 min (depending on desired brownness).
7. Remove the waffle with a plastic spatula. Do not use metal utensils as this may damage the non-stick coating.
8. Before making the next waffle ensure that the ready to cook light has gone out. This means that the unit has now reached the correct temperature and is ready for use.
9. Periodic greasing of waffle plates will be required.
10. The baking cycle depends on the mixture and setting of the temperature control dial.

IMPORTANT: ALL THE TIME LID MUST BE CLOSED WHEN COOKING.

HINTS FOR TASTY WAFFLES

1. Do not over mix waffle batter. If you beat egg whites separately and add them into the batter it will produce a lighter, crispy waffle.
2. Let the waffles fully bake before removing them from the waffle maker.
3. Do not open the unit during the first minutes of baking or the waffle will separate.
4. Extra crisp waffles are created by baking waffles longer by allowing them to sit in the opened unit a few extra seconds after baking.

TAKE CARE OF YOUR WAFFLE MAKER

• There is no need to take your waffle maker apart for cleaning. Simply brush grooves to remove excess butter, margarine and crumbs. Never use water, cleanser or even cleansers on hot-plates.

• Do not use steel wool or scouring pads for the non-stick surfaces. Remove stubborn stains with a plastic mesh puff or pad. For best results use only products that are safe for cleaning non-stick surfaces. Clean the hot-plates with a damp cloth after each use to prevent staining and sticking from a build up of food or oil.

• To clean exterior handles and other parts use only a damp cloth or spray cleaner.

USING YOUR WAFFLE MAKER FOR THE FIRST TIME

There is no need to make any special preparations before you use your Waffle Maker for the first time. But remember:

1. It is normal for a new Waffle Maker to smoke for a short while at the first time it heated.
2. Discard the first two waffles you bake on the new hot-plates.
3. Lightly brush hot-plates with butter, margarine, fat and/or vegetable cooking oil.

NEVER IMMERSE APPLIANCE INTO WATER.

SPECIFICATION: Max Power: 1000W with 220-240V/50Hz

RECIPES

HOMEMADE WAFFLES

Ingredients: 250g butter or margarine, 175g sugar, 2 packets of vanilla sugar, 6 eggs, a pinch of salt, rum flavouring or lemon according to taste, 500g wheat flour, 9g baking powder, approx.1/2 litre milk.

Directions: Beat butter or margarine to a foam. Gradually add sugar and vanilla sugar and beat to make a smooth mixture. Then add the eggs one at a time with a pinch of salt and either rum or lemon flavouring. Add the baking powder mixed with the sieved flour alternately with the milk to the creamed mixture.

As it is not possible to indicate precisely the quantity of milk to be used, care should be taken only to use sufficient to produce a semi-liquid dough which runs off the spoon. Following the accompany instruction manual for use waffle maker when baking.

CREAM WAFFLES

Ingredients: 250g butter or margarine, 100g sugar, 1 packet of vanilla sugar, 4 eggs yellows, 125g wheat flour, 125g Gustin or Mondamin (corn flour), 6g baking powder, 1/4 litre cream, 4 eggs white, icing sugar for dusting.

Directions: Beat the fat to a foam and gradually add the sugar, vanilla-sugar and egg yellows. Then add the sieved flour mixed with Gustin/Mondamin and baking powder alternately with cream. Finally mix in the sticking beaten egg whites.

Following the accompany instruction manual for use waffle maker when baking.

BISCUIT WAFFLES

Ingredients: 2 eggs, 6 tablespoons of hot water, 150g sugar, 1 packet vanilla sugar, 4 drops' lemon baking oil, 200g wheat flour, 6g baking powder, 50g butter or margarine, icing sugar for dusting.

Directions: Whisk egg yellow and water to a foam and gradually add 2/3 of the sugar with the vanilla-sugar. Then beat to a creamy mixture. Mix the baking oil into the beaten egg yellows. Beat the egg whites into a stick foam, then add the rest of the sugar while continuing to beat the mixture. The mixture must be stick enough for a knife-cut to remain visible. Add the beaten egg yellows to the stick mixture. Sieve onto it the flour mixed with the baking powder. Fold in carefully under the beaten egg yellows (do not rouse) and then gradually add the melted and cooled fat.

Follow the accompanying instruction manual for use waffle maker when baking.

GUARANTEE

This product is guaranteed for a period of 2 years from the date of purchase against defects in materials and workmanship. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is brought back to the purchase address. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as ceramic items, bulbs etc. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return and bring it to the address of purchase. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

Geachte klant,

Wij danken u voor de aankoop van dit ALPINA toestel. U heeft voor dit toestel gekozen en daarmee krijgt u ook de garantie voor 2 jaar/24 maanden en vele jaren profijt. Ons bedrijf is een synoniem van aanhoudende kwaliteit, betrouwbaarheid en vriendelijkheid. Wij hopen dat ALPINA uw favoriete merk wordt onder huishoudtoestellen en dat u dit merk ook in de toekomst gaat kiezen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

Bij het gebruik van elektriciteitstoestellen moet u altijd bepaalde veiligheidsmaatregelen in acht nemen, inclusief de onderstaande:

1. Dit toestel mag alleen aangesloten worden aan elektriciteitsbronnen die op het plaatje aangegeven staan.
2. Om het risico van een elektrische schok te voorkomen, mag het toestel nooit in water of in andere vloeistoffen ondergedompeld worden.
3. Als het toestel door kinderen wordt gebruikt is er toezicht van een volwassene noodzakelijk.
4. Als u het toestel niet gebruikt moet deze uitgeschakeld worden. Ook moet het toestel uitgeschakeld worden als er onderdelen verwisseld worden of als het apparaat schoongemaakt wordt.
5. Raak geen beweegbare onderdelen aan zolang het toestel aan staat.
6. Als het snoer beschadigd is mag het alleen maar door een medewerker van een geautoriseerde reparatie dienst vervangen worden.
7. Sluit geen onderdelen aan die niet oorspronkelijk bij het toestel horen. Het kan een elektrische schok of beschadiging van het toestel veroorzaken.
8. Laat het snoer nooit over de kanten hangen en leg het nooit op een heet oppervlak neer.
9. Gebruik het toestel niet anders dan voor de hier beschreven huishoudelijke doelen.
10. Voor dat u de onderdelen gaat wisselen schakel het toestel altijd uit.
11. Dit toestel is niet bestemd voor gebruik door kinderen of door niet bevoegde personen. Let goed op bij kleine kinderen dat ze het toestel niet als speelgoed gaan gebruiken.
12. Dit toestel is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Dit toestel mag alleen aangesloten worden op elektriciteitsbronnen die op het plaatje aangegeven staan.

Gebruik een gewoon huishoudelijk stopcontact, geen andere aansluiting mag gebruikt worden.

KEN UW WAFELIJZER

1. Duurzame antiaanbekplaten die makkelijk schoon te vegen zijn..
2. Temperatuurregelknop voor lichte en zachte wafels of donkere en knapperige wafels (instelling 1 min. tot 10 max.).
3. De bakplaten zijn precies ontworpen om wafels te bakken die vanbinnen een lichte kleur hebben en vanbuiten knapperig zijn.
4. 1000 Watt bakken wafels in minder dan 3 minuten.
5. "Bakklaar” thermostaat verklikkerslicht gaat uit wanneer het wafelijzer de baktemperatuur heeft bereikt.
6. De bakplaten worden gecontroleerd met een thermostaat om een gelijke verwarming en bak te bekomen.
7. Hittebestendig fenolische handvaten.
8. Een antiglij rubberen voet zorgt voor stabiliteit tijdens het gebruik.
9. De kabel is rond de basis gedraaid om het gemakkelijk weg te bergen.

UW WAFELIJZER GEBRUIKEN

1. Zorg ervoor dat de platen schoon en stofvrij zijn. Wanneer het wafelijzer voor het eerst gebruikt wordt raden we U aan de platen met een schone vochtige doek te reinigen.
2. Voordat U het wafelijzer voor het eerst gebruikt, is het noodzakelijk de platen lichtjes in te smeren met boter, margarine of een beetje canola olie
3. Stop de stekker in een stopcontact met 220-240 volt en zet het apparaat aan met de "power” knop. Het thermostaatlichtje zal beginnen te branden.

4. Laat het wafelijzer voorverwarmen op stand 10 (max) totdat de bakklaar knop uitgaat na ongeveer 5 minuten (de bovenste deksel moet gesloten zijn). Draai daarna de temperatuurregelknop in tegenwijzerszin op de gewenste stand. Het verklikkerlichtje zal branden. Wanneer U de eerste wafels bakt, raden wij U aan stand 6 te gebruiken.
   - Voor een donkere knapperige wafel, draait U de knop in wijzerszin en kiest U een stand tussen 8 en 10.
   - Voor een lichtere, zachtere wafel draait U de knop in wijzerszin en kiest U een stand tussen 2 en 6.
5. Doe het deksel open en doe ongeveer een half kop beslag in het midden van de onderste wafelplaat en spreidt het beslag gelijk over de plaat met een spatel. Zorg ervoor dat er niet te veel in het wafelijzer zit aangezien dit ervoor kan zorgen dat er deeg uit de zijkant van het apparaat loopt.
6. Breng het deksel weer naar beneden en houd de twee handvaten vast. Laat de wafel bakken gedurende 2 1/2 tot 3 minuten (naargelang de gewenste donkerheid).
7. Verwijder de wafel met een plastic spatel. Gebruik geen metalen gerei aangezien die de antiplaklagen kunnen beschadigen.
8. Voodat U de volgende wafels maakt, zorg ervoor dat het bakklaar lichtje is uitgegaan. Dit betekent dat het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt en klaar is om gebruikt te worden.
9. De wafelplaten moeten regelmatig ingevet worden.
10. De bakperiode hangt af van het mengsel en de stand van de temperatuurregelknop.

BELANGRIJK: TIJDENS HET BAKKEN MOET HET DEKSEL ALTIJD GESLOTEN ZIJN.

TIPS VOOR HEERLIJKE WAFELS

1. Mix het wafelbeslag niet te veel. Als U het eiwit afzonderlijke klopt en daarna bij het beslag doet, zal het zorgen voor lichtere en knapperige wafels.
2. Laat de wafels volledig bakken voordat u ze uit het wafelijzer haalt.
3. Doe het apparaat niet open tijdens de eerste minuten van het bakken. Dit zal ervoor zorgen dat de wafels opengaan.
4. Extra knapperige wafels kunnen bekomen worden door de wafels een paar seconden langer te bakken in een open apparaat.

ZORG GOED VOOR UW WAFELIJZER

• U moet uw wafelijzer niet demonteren om het te reinigen. Haal overtollige boter of margarine en kruimels uit de groeven met een borstel. Gebruik nooit water of zelfs reinigingsmiddelen op de hete platen.
• Gebruik geen staalwol of schuursponzen op de antiplakoppervlakken. Verwijder hardnekkige vlekken met een plastic schoonmaakblokje. Om het beste resultaat te bekomen gebruikt U best alleen producten die veilig zijn voor het reinigen van antiplakoppervlakken. Reinig de hete platen met een vochtige doek na elk gebruik om vlekvorming en ophoping van achtergebleven voedsel en olie te vermijden.
• Gebruik alleen een vochtige doek of een sprayschoonmaakmiddel om de buitenste handvaten en andere delen te reinigen.

WANNEER U UW WAFELIJZER VOOR HET EERST GEBRUIKT

Het is niet nodig speciale voorbereidingen te treffen voordat U Uw wafelijzer voor het eerst gebruikt. Maar denk eraan:
1. Het is normaal dat uw wafelijer een beetje rookt wanneer het voor het eerst wordt verwarmd.
2. Gooi de eerste twee wafels die U bakt op nieuw platen weg.
3. Smeer de hete platen lichtjes in met boter, margarine, vet en/of plantaardige bakolie.

DOMPEL HET APPARAAT NOOIT IN WATER ONDER.

SPECIFICATIE: Max vermogen: 1000W met 220-240V/50Hz

RECEPTEN

ZELFGEMAAKTE WAFELS

Ingredienten: 250g boter of margarine, 175g suiker, 2 pakjes vanillesuiker, 6 eieren, een snuifje zout, rum om op smaak te brengen of limoen naargelang uw smaak, 500g g tarwebloem, 9g bakpoeder, ongeveer 1/2 liter melk.

Werkwijze: Klop de boter of margarine tot schuim. Voeg er geleidelijk suiker en vanillesuiker aan toe en sla het geheel tot een gladde mengeling. Voeg dan de eieren een voor een toe met een snuifje zout en de rum of citroen om op smaak te brengen. Voeg het bakpoeder vermengd met de gezeefde bloem afwisselend met de melk toe aan de romige mengeling.

Aangezien het niet mogelijk is aan te geven hoeveel melk precies nodig is, moet erop gelet worden dat er alleen voldoende melk wordt toegevoegd om een halfvloeibaar deeg te maken dat van de lepel afloopt. Volg vervolgens de bijgevoegde handleiding voor het gebruik van het wafelijzer wanneer U bakt.

ROOMWAFELS

Ingredienten: 250g boter of margarine, 100g suiker, 1 pakje vanillesuiker, 4 eigelen, 125g tarwebloem, 125g korenbloem, 6g bakpoeder, 1/4 liter room, 4 eiwitten, poedersuiker voor de afwerking.

Werkwijze: Klop het vet tot schuim en voeg er geleidelijk suiker, vanillesuiker en eigeel aan toe. Voeg dan de gezeefde bloem toe, vermengd met de korenbloem en bakpoeder afwisselend met room. Vermeng er uiteindelijk de stijfgeklopte eiwitten onder.

Volg vervolgens de bijgevoegde handleiding voor het gebruik van het wafelijzer wanneer U bakt.

BESCHUITWAFELS

Ingredienten: 2 eieren, 6 grote eetlepels heet water, 150g suiker, 1 pakje vanillesuiker, 4 druppels citroen bakolie, 200g tarwebloem, 6g bakpoeder, 50g boter of margarine, poedersuiker voor de afwerking.

Werkwijze: Klop het eigeel en water op tot schuim en voeg geleidelijk twee derde van het suiker met vanillesuiker toe. Meng de bakolie onder de geklopte eigelen. Sla de eiwitten tot een stevig schuim, voeg er dan de rest van het suiker aan toe terwijl U het mengsel blijft kloppen. Het mengsel moet stijf genoeg zijn dat een snee met een mes zichtbaar blijft. Voeg de geklopte eigelen toe aan het stijve mengsel. Zeef de bloem over het mengsel samen het bakpoeder. Meng voorzichtig de geklopte eigelen (niet te hard roeren) en voeg dan geleidleijk het gesmolten en afgekoelde vet toe

Volg vervolgens de bijgevoegde handleiding voor het gebruik van het wafelijzer wanneer U bakt.

GARANTIE

ALPINA geeft dit product garantie tegen materiaal- en productiegebreken voor een periode van 2 jaar/ 24maanden vanaf de datum van aankoop door de klant. De producent is daardoor verplicht, alle delen met gebreken te vervangen indien het product volgens de gebruiksaanwijzing werd gebruikt, als er geen veranderingen door een niet-erkende persoon werden gedaan en/of als het product niet door verkeerd gebruik beschadigd werd.

Deze garantie geldt natuurlijk niet voor een slijtage of barsten en/of voor licht breekbare producten zo als ceramiek, gloeilampjes enz. Als het product niet functioneert en het moet teruggegeven worden, verpakt u het voorzichtig, zet u uw naam met adres erbij en de reden waarom u het product teruggeeft. Brengt u het daarna terug naar het adres waar u het product heeft gekocht. Als dit in de garantietijd gebeurt, gaarne ook de garantiekaart meenemen.